

博多情緒
たつぱりに
お菓子の
ロマンを
伝えます

まつりたり
もののが



石やきもの

株式会社 明月堂

博多の年がたり

商都博多の新年は
十日えびすの
商売繁昌で始まる。

福岡市博多区の東公園内に

静寂に包まれた美しい社があります。

日頃は訪れる人もまばらな十日恵比須神社も、

正月八日から始まる「十日えびす」の日ばかりは

百万人とも言われる参拝客で賑わいます。

そこは七福神の中のえびす様を祀っている神社で、

一年の商売繁昌を祈願して、博多にとどまらず

様々な地域から大勢の方々が集まるのです。



博多ものがたり



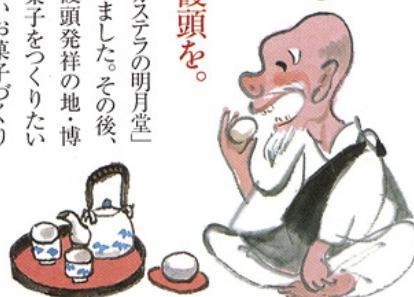
博多でお菓子を作り続けて七九年。

饅頭誕生の地、博多。

仁治二年（一二四一年）、宋に留学していた円爾弁円（後の聖國師）が帰国。博多の町を毎日托鉢して歩いていたとき、親切にしてくれた茶店の主人、栗波吉左衛門に中国で習った酒饅頭の製法を伝えたといわれています。

承天寺には、「館饅菴麥發祥の地」の碑があり、饅頭の文字はありませんが、当時饅頭は禪宗の点心のひとつで、うどんと同じく小麦粉に手を加えた食品として伝えられたものと考えられています。

博多らしい饅頭を。



明月堂は、当初「カステラの明月堂」として親しまれています。その後、郷土である博多饅頭発祥の地・博多にふさわしいお菓子をつくりたいとの思いから、新しいお菓子づくりが始まりました。和菓子の技法とカステラの明月堂として長年培った洋菓子の技法。その良いところを取扱入れて生まれたのが「博多西洋和菓子」です。

明月堂の創作する菓子は、和の素材と洋の素材、和の心と洋の心がひとつになつた、まさに博多の歴史と文化そのもののお菓子なのです。



十日恵比須神社 正月大祭

博多の正月を締めくくり、新春を告げる祭りが
十日恵比須神社の正月大祭（通称「十日えびす」）です。

博多では商売繁昌の神様として、絶大な信仰を得ているお祭りです。

1月8日木～11日日

商都博多の繁栄を見守ってきた恵比須様。

十日恵比須神社は、その社伝によると、「香椎宮大宮司家の武内五右衛門（平十郎）は分家して「神屋」と号して博多で商売を営んでいたが、天正十九年一月三日、香椎宮・筥崎宮を参拝したとき、浜辺に流れついた恵比須神の神像を得た。それを自宅に持ち帰って祀つたところ家運が隆盛。翌年の文禄元年一月十日、平十郎が神像を拾い上げた場所に社殿を設けた」と記されています。

津と呼ばれ商業貿易の町として栄えてきました。なるほど、博多は昔、那の商人の信仰を集めめる神社らしい成り立ちだと感心させられます。商人の街、博多の新春は十日恵比須の祭りで始まる



昭和44年までおこなわれていた宝恵駕参拝。一番左が先代当主秋丸祐一郎。

（昭和30年1月10日）



博多ものがたり

博多の人々には「十日えびす」と呼ばれ親しまれる十日恵比須神社正月大祭は、八日の「初えびす」で幕を開け九日の「宵えびす」、十日の「正大祭」と続き十二日の「残りえびす」で締めくくられます。この四日間を通して、大勢の人々が行列をつくるのが「福引」です。

境内に入ると「大当たりー！」、

開運の置物などがあふれる。

[十日恵比須神社]
福岡市博多区東公園7-1
TEL092-651-1563
JR鹿児島本線
吉塚駅から徒歩5分



お返しして、はじめて福が来る「えびす錢」

「えびす錢」は昔の通貨1文銭。商いの元金(種錢)として神社より縁起の良いお金を借り、これを商売の元手にし、翌年は神明の御加護に依り繁昌したお礼として借りたお金に利子を付けてお返しして、また繁昌の為に新しく借りるという風習に習ったものです。お守りの所で扱っているので、宝が満つる様にと財布の御守にしている人もいますが、返却するのが本来の姿。100円添えて、新年のえびす錢を受け取りに行ってください。



福引を引くと福籠と共に渡される授与品。張子の福起こし、米俵、干支、金蔵、そろばん等、縁起の良いものばかりが20種ほど揃い、必ず誰にでも福が授かるようになっている。1回2,000円。

そして十日えびすで最もきらびやかな賑わいを見せるのが正月九日の宵えびすの午後に行われる「かち詣り」です。博多券番のきれいな総勢で、のぼりを先頭に、博多那能津会の三味、笛、太鼓で十日えびすの唄をはやしながら東公園入口より徒歩にて神社に参拝するのです。ゆづくりと御利益に預かりたいな茶やお菓子まで付いて特別な時間が味わえます。

四〇〇軒ほど並ぶ露店では、「えびす・神社らしくさげもの」の店も。また他の祭りではあまり見かけない開運祈願の小物などもあり、商都博多の初春を楽しむことができます。

開運御座
受付に御申込の上、白丁を着けて先ず拝殿にてお祓いを受ける。次いで開運殿大広間の神前にお座席に着きお茶菓子・お抹茶をいただく。次いで縁起を祝う給物に「口ナカ・御神饌・昆布するめ・えびす鉈等が授与される。次いで福引が声高々に行われ、縁めにえびす手本の打入れが行われ、福籠を手にして退席する。一回五千円で特別な雰囲気が楽しめる。



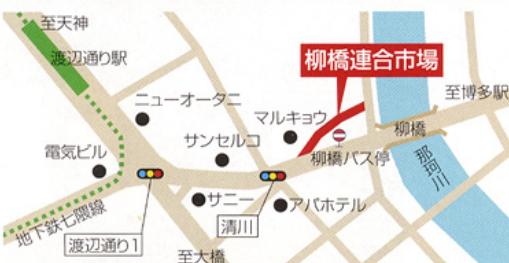
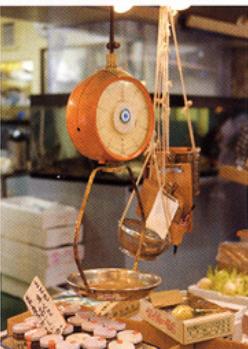


通称「博多の台所」鮮魚を中心
に野菜、果物、お肉などを扱うお
店が幅三メートルほどの狭い路地
の両側にズラリ。それが「柳橋連
合市場」です。新鮮、品数豊富で
有名な対面市場で、地元博多のブ
ロの料理人が、朝早くから食材を
品定めに訪れる姿もみられます。

柳橋連合市場のおこりは、大正
七年頃にまで遡ります。那珂川に
かかる柳橋のたもとで、鮮魚を扱
う商人が大八車に積んだ魚を売り
出したのが始まりだったそうです。
昭和初期に、鮮魚商の阿部さん
が息子の名にちなんだ「明市場」を
開きました。その後、店舗も増え「サ
ービス」「中央」「明第一」「明第二」「
宝新道」の五つの小組合が次々と
誕生。戦後、五つの組合が手を結び、
現在の「柳橋連合市場」と名乗る
様になりました。



博多ものがたり



[柳橋連合市場協同組合] 福岡市中央区春吉1丁目5番1号 TEL092-761-5717

●バスの場合 天神二丁目より博多駅行きに乗車、柳橋で下車(約8分)
博多駅郵便局前より柳橋経由に乗車し柳橋で下車(約6分)

●車の場合 福岡空港より20分、JR博多駅より5分

本物と楽しさに出会える
食のテーマパーク。

年末ともなれば、「柳橋でなければ
年が越せない」という人たちが集ま
り、まともに歩けないほどの賑わい
を見せます。

市場内には、玄界灘の生きのいい



新鮮な魚は好きだけどお料理がちょっと、という方にも見事な包丁さばきで応えてくれる。

魚が大衆魚からとらふぐ、あんこう、あら等々の高級魚まで並べられ販売されています。普段の買い物客の七割が料理人という点を見ても、もつと一般的の方にも気軽に親しんでもらえるようになると様々なイベントを開催しています。代表的なのが平成七年より毎年十一月第二日曜日に行われている「うまかもん祭り」。つきたての餅をふるまつたり、大アラ鍋や屋台、第二回で氷川きよしさんが優勝を飾ったというカラオケ大会やオーディション等のイベント。ついで毎月第三木曜日には全店が三割から半額以下の破格値で提供する「定期例売り出し」などで、買い物客と商店主がふれあいを育んでいます。

柳橋連合市場に行つたことのない方は、まずはイベントの日から、ぜひ一度足を向けていただきたいと思います。

柳橋連合市場に行つたことのない方は、まずはイベントの日から、ぜひ一度足を向けていただきたいと思います。

柳橋連合市場に行つたことのない方は、まずはイベントの日から、ぜひ一度足を向けていただきたいと思います。

ます。初めて見るようなお魚と出会ったり、どこにも負けない素晴らしい商品を見つけたり。そしてなにかまらないという人々の笑顔に引き込まれることでしょう。



博多券番

「芸どころ博多」の伝統芸能の担い手が博多券番の芸妓衆、博多の伝統文化を伝える、券番と艶やかな芸妓衆について、奴姐さんにお話をうかがつてきました。



その昔、繁栄を極め
いま、技を究める。

券番とは芸妓の取り次ぎや花代と呼ばれる芸妓の出演料の清算などをを行う、今でいうプロダクションのような所のことです。

博多に初めて券番が出来たのは、明治二十二年、旧奈良屋小学校付近の相生町に設けられた。その後次々と設けられ、空前の好景気に沸く大正時代には五つの券番がありましたが、戦時体制で一時的に消滅しました。戦後復活。昭和六十年には、全ての券番が一つにまとまり、博多券番となりました。

博多の芸妓はおおらかでさつぱがいいとの評判で世に知られ、二千名を超える芸妓を抱え、料亭も東京の築地や日本橋と並び称されましたが、いまでは二十数名が技を磨いています。

博多券番



精進には限りがない 厳しい芸妓の世界

芸妓としてお座敷などに上がる

までには最低でも一年半以上、踊り

などの稽古はもちろん、礼儀作法ま

で徹底的に叩き込まれます。「今は

家庭での躾もできていない娘が多い

から稽古に絶えきれず一日で辞める

子もいますよ」と語るのは券番の代

表、奴姐さん。

十三歳でこの世界に入った奴姐さ

ん。ベテランの域に

達した今日でも稽古を怠る日は

ないそうです。「芸事に『これでいい』

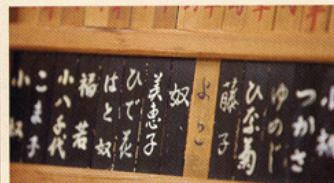
といふことはないですよ」とこり。

この努力があればこそ、博多の伝統

芸能が生き残っているのでしょうか。

博多のめがたり

東京から花柳芳次郎師匠、花柳兼蔵師匠、杵屋五三郎師匠、常磐津英寿師匠、藤倉名生師匠、中村寿鶴師匠らを招き、稽古をつけてもらうなど、少數精鋭で芸の精進を深めている。



博多の祭りを彩る 博多券番の芸妓衆

博多券番といえば、やはり十日恵比須神社でのかち詣り。一月九日に開かれる「宵えびす」に、博多券番の芸妓衆が参拝し、一年間の開運と商売繁盛を祈願します。

次がどんたく、五月三日、四日の二日間博多芸妓全員が博多の各所にある演舞台で三昧線、唄、太鼓、踊りなどを披露。芸妓衆の艶やかさが博多どんたくの賑わいを二層引き立てます。

そして近年始まった「博多献上道中」。「博多灯明ウォッティング」の一環で、黒留袖に博多献上帯を締めた芸妓衆、前後に同じく博多献上帯を締めた旗持ち、提灯持ちの男衆ら総勢三〇人が、灯明でほのかに彩られた博多の町を情緒たっぷりに歩きます。博多織を再認識してもらうと同時に着物の似合う街「博多」を育むシンボルとして秋の恒例の祭りにと始められました。

一年を締めくくるのが十二月の博多座である「市民檜舞台の月」公演。中心となるのは「博多をどり」。博多伝統芸能振興会主催で博多の伝統芸能の担い手である芸妓衆が総出演し、日ごろから磨いてきた長唄、清元、常磐津など多くの邦楽、邦舞の技芸を披露するものです。

なかなかお目にかかる芸妓衆も実は博多の季節の中で観ることができるのです。機会があつたら、その艶やかな身のこなしをじっくり堪能してみてはいかがでしょうか。



奴姐さんは、博多券番の歴史を、思い出を交えながら大らかに語ってくれた。



傑作まんじゅう 博多通りもん誕生！

手に入る最良の材料を集めて始まった、新しい饅頭づくりでしたが、既存の饅頭の域をでない饅頭に、社長 秋丸卓也は決して満足しませんでした。「美味しい」のさらに上をいく独創性。そのこだわりが世界で評価される博多西洋和菓子「博多通りもん」を誕生させたのでした。

菓子職人の技と 家族の絆が生んだ奇跡。

新しい饅頭というと、どうしてもカタチの新奇性や材料の変化に頼りがちですが、秋丸卓也にとって、そうしてしまうことは安易な妥協であると考えていました。最良の材料が揃つたうえで、今までなかつた饅頭をつくりたい。卓也は祈るような思いで、職人や家族と挑んだのでした。

寝ても覚めても饅頭饅頭という日々が続きます。試作、試食の繰り返しの中、それでも誰も諦める人はいなかつたそうです。

そんなある日、営業本部長である弟 純一郎が、たくさんある試作品の中からたたひとつ、変わった食感の饅頭を見つけだしたのです。

皮と餡がしつとりとけ合つたそれは、今までの饅頭の常識を覆しました。それまでの饅頭は、時間が経つと皮と餡が分離してしまいますが、新しくて、新しい饅頭はあたりまえ。しかし、新しくて、新しい饅頭は時間が経つにつれ皮と餡の生地が

馴染んでいくのです。

「出来たても美味しいが、時間が経つに連れてもつと美味しくなるとは、こりやあ傑作だ！」この時出たことは、これがテレビコマーシャルでもお馴染みの「傑作まんじゅう」というフレーズに受け継がれるのです。

素材、レシピ、焼き加減、気温や湿度、熟成時間。そのいずれが欠けても「博多通りもん」は生まれません。まさに偶然が重なり合つて奇跡の饅頭が生まれたのです。しかし、この奇跡が生まれたのも、決して諦めない菓子職人達の気概と、たつた一つの饅頭を見逃さなかつた家族の日々緊張感あふれる執念が実らせたものに他ありませんでした。

「明月堂の饅頭が食べたい」とい

うたくさんのお客様の声に励まされるようにして始まった商品開発。はたして、皆様に迎え入れてもらえただろうか。自信に少しの不安があり交じる中で「博多通りもん」はお目見えしました。



日本でそして世界で選ばれる博多通りもん。



■モンドセレクション「金賞」

- 2001年 第40回 ポルトガル
 - 2002年 第41回 フランス・パリ
 - 2003年 第42回 ベルギー・ブリュッセル
 - 2004年 第43回 オランダ・アムステルダム
 - 2005年 第44回 ベルギー・ブリュッセル
 - 2006年 第45回 チェコ・布拉ハ
- ※「金賞」を3年連続受賞した場合、「国際優秀品質賞」が授与されます。

■モンドセレクション「最高位特別賞」

- 2007年 第46回 スペイン・バルセロナ
- 2008年 第47回オーストリア・ウィーン



■全国菓子大博覧会

- 1998年 第23回「名誉総裁賞受賞」
- 2002年 第24回「茶道家元賞受賞」
- 2008年 第25回「橘花栄光章受賞」
「名誉総裁賞受賞」(技術部門)



新しさへのこだわりが、世界的な評価に繋がった。完売。福岡空港での販売初日のこと。味見のために用意された試食は瞬く間になくなり、その後は試食を用意する間もないほど対応に追われその日は幕を閉じ、明月堂は久々に喜びに包まれました。ところで「博多通りもん」には最初、別の名前が用意されていました。しかし、博多を代表するお菓子になつて欲しいとの卓也たつての願いから、日本一の祭——博多どんたくに登場する「とおりもん」にあやかり、急遽「博多通りもん」に決定したのでした。

「博多通りもん」が順調な売上を見せる中、時折、海外からの注文が来るようになってきました。空港で販売していたせいもあって、海外へお土産物にする人も多く、アメリカなどのホームパーティで人気などのこと。まさか日本の饅頭が、と半信半疑だった卓也も、イギリスではバーリーナ達がレッスン後に好んで食べているという話を聞くに及んで、海外での評価が気になるようになります。そこで、お菓子の評価では国際的な権威であるモンドセレクションに応募することにしたのでした。

現在では酒類や食品、化粧品など

（続く）

で販売して、いたせいもあって、海外へが来るようになってきました。空港のお土産物にする人も多く、アメリカなどのホームパーティで人気などをだとのこと。まさか日本の饅頭が、

半信半疑だった卓也も、イギリスではバーリーナ達がレッスン後に好んで食べているという話を聞くに及んで、海外での評価が気になるようになります。そこで、お菓子の評価では国際的な権威であるモンドセレクションに応募することにしたのでした。

国内では、約四年に二度開催される全国菓子大博覧会において、「博多通りもん」は名誉総裁賞をはじめ、裏千家に認められた茶道家元賞など、わずか一〇年の間に数々の榮誉をいただきました。明月堂が一丸となって生み出した饅頭は、皆様に愛されるお菓子へと成長していくのでした。（続く）

年賀の松ばやしがどんたくに そして博多の祭りへ。

（ほんち かわいや）

ねんねしな

品川女郎衆は十匁

十匁の鉄砲玉

玉屋がかわい

スッポンボンボン

奇妙な囃しに、しゃもじ三

味線うち鳴らし、みんなで町に

くりだして、面白楽しく、唄つ

たり、踊つたり。

「どんたく」は、古くからあ

る博多の大きなお祭りです。

どんたくは室町時代、京都

で行われていた領主への年賀行

事で松ばやしとよばれ、人々が

得意の芸能を演じながら街を

練り歩いたことから始まったと

言われています。

「博多どんたく」の起こりは、
「博多松囃子」。約八二〇年前
の治承三年（一二七九年）に始ま
ったと貝原益軒が筑前国統風

十記に記しています。その後、様々

な歴史の変遷を経て、シャレつ
気の多い博多町人が無礼講の

挨拶回りとして発展・定着さ
せたものです。

昭和二十一
年五月二十四

日、焼け野原

の博多を「復興し

ようや！」の掛け声に、厚紙や

新聞紙に色を塗った肩衣や疎

開先から借りて来た三味線、

太鼓を集め、約六キロの瓦礫の

道で「通りもん」を行いました。

この時の三味線や太鼓の響きが、

大きな復興への勇気を与えま

した。平成十七年の福岡西方

沖地震の時もそうでしたが、「通

りもん」といえば復興の証。毎年、

初夏の博多を彩る祭として、博

多っ子に限らず日本中の人々に

愛されています。

（ひめ）



博多ものがたり

饅頭と繋がりのある 博多山笠

博多祇園山笠は全国でも有名な夏を呼ぶ祭りです。この山笠をはじめたのが博多に饅頭を伝えた聖國師。

鎌倉時代のこと、博多の地に流行っていた疫病を鎮めるために聖

一国師が施餓鬼棚(せがきわらわ)に乗り、町にくりだし、甘露水(かんろくすい)をまないだと伝えられ、これが日本・勇壮な祭りとして有名な博多山笠の始まりといわれています。

明月堂のお菓子は、こうした博多の歴史や伝統、博多っ子の心意気に彩られています。



山笠は昇き山の他、美しい人形を高く付けた「飾り山」もある。

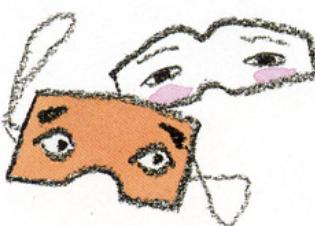
モンド・セレクション 8年連続金賞受賞
2007・2008年最高位 特別金賞を受賞

洋休日
西博多もん通
SEIYO KYUJITSU
HAKATA TORIMON



五月三日・四日に行われる博多祇園山笠は、今でもどんたくをたくさんでていて、その昔より「どんたく」をしている姿、すなわち、どんたく衣裳に身を包み、三味線を弾き、笛を吹き太鼓をたたいて練り歩く姿・形を「通りもん」と言つておりました。

ミルクの香りのするハイカラな衣裳で身を包み、餡がしつとり練りあげられた、明月堂のおまんじゅうは、まさに「博多通りもん」の名にふさわしいといえるでしょう。



博多にわかのお面

「通りもん」は、今でもどんたくの名物として、行列の先頭に立ち、祭をおおいに盛り上げています。

「通りもん」は、今でもどん



写真は詠笑恵3,150円(税込)です。

※季節により詰合わせの内容が変わることがございます。
※包装形態が変わることがございます。

箱を開けると、

博多の歴史、文化、情緒が広がります。

博多西洋和菓子ぞろえ

えい しよう ズロエ

詠笑惠

箱を開けるとそこから、

昔懐かしい博多の方言や
人情味あふれる伝統、文化の
物語があふれ出してきます。

明月堂よりすぐりの

人気の博多西洋和菓子が、

四季折々の表情を見せ、

皆様を愉しませるごとでしちゃう。

商品番号 1412

博多西洋和菓子詰合わせ

詠笑惠

一、五七五円(税込)



商品番号 1414

博多西洋和菓子詰合わせ

詠笑惠

二、一五〇円(税込)



商品番号 1413
博多西洋和菓子詰合わせ

詠笑惠

五、一五〇円(税込)

商品番号 1413
博多西洋和菓子詰合わせ

詠笑惠



※季節により詰合わせの内容が変わることがございます。※包装形態が変わることがございます。



【詠笑惠】
博多では、祝宴や酒宴で指名された方の
合図で、「祝い目出度」を唱いはじめます。
その歌の中で、博多の人々の心意気を伝え
る明るく力強い節回しや囃子が「エーイン
ヨーイ」といいます。



商品番号 1413
博多西洋和菓子詰合わせ

詠笑惠

一、一〇〇円(税込)



商品番号 1413
博多西洋和菓子詰合わせ

詠笑惠

Eisyoe

1913



博多では、祝宴や酒宴で指名された方の
合図で、「祝い目出度」を唱いはじめます。
その歌の中で、博多の人々の心意気を伝え
る明るく力強い節回しや囃子が「エーイン
ヨーイ」といいます。

明月堂のお菓子には、博多の心がこもつとーね。

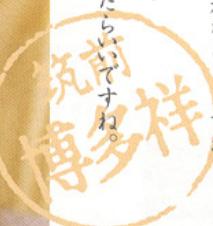
名前として使われていると聞いて、最初はびっくりしました。

そして、僕の中の博多っ子の血が嬉しく騒いだことを覚えています。

そんなわけで、明月堂のお菓子には愛着がありますね。

これからも、どしどし博多ならではの

文化を伝えるお菓子を作つてもらつて、



Housai Hasegawa
長谷川 法世

漫画家 はせがわこうせい

博多町家ふるさと館 館長
1945年福岡市博多区生まれ。
代表作は76年から8年間連載した
「博多っ子純情」。
NHK朝の連続テレビ小説
「走らんか」では原案を担当した。



mond・セレクション 8年連続金賞受賞
2007・2008年最高位 特別金賞を受賞

第40回(2001年)ポルトガル、第41回(2002年)フランス、第42回(2003年)ベルギー・ブリュッセル、
第43回(2004年)オランダ・アムステルダム、第44回(2005年)ベルギー・ブリュッセル、
第45回(2006年)チェコ・布拉ハ、第46回(2007年)スペイン・バルセロナに続き、
第47回(2008年)オーストリア・ウィーンでも連続受賞



第23回全国菓子大博覧会お菓子の最高位賞
名誉総裁賞受賞

第24回全国菓子大博覧会お菓子の特別賞

茶道家元賞受賞(裏千家)

第25回全国菓子大博覧会

名誉総裁賞(技術部門) 橘花栄光章受賞

柔らかいしろ餡が舌の上で
とろける博多の傑作まんじゅう

博多通りもん

博多に伝わる和菓子の伝統に、
ミルクやバターを始めとする

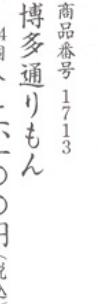
西洋菓子の素材を取り入れた

博多通りもんは、

まさに博多つ子が愛する遊び心や
洒落つ気を、その製法にこめた

博多ならではのお菓子です。

博多を中心に福岡近郊で
販売しております。

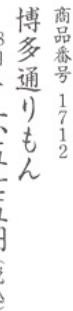


博多通りもん

商品番号 1706

博多通りもん

商品番号 1711
12個入 一、〇五〇円（税込）



博多の菓子は、その多くが博多に
なじみのある地名や方言、
遊び、祭りなどをもとに名づけられています。
そのひとつひとつのお菓子から、ほ
んのり博多の下町情緒が香ります。



「博多通りもん」

5月3・4日に行われる博多どんたく。

市民の祭りに、どんたく衣装を身にまと
い三味線、笛太鼓でお囃子をする人達を「通
りもん」といいます。

【博多通りもん】

世界が選んだ博多の名菓
博多通りもん

「モンド・セレクション」

8年連続金賞受賞

2007・2008年

最高位 特別金賞を受賞



※2009年2月より価格の変更予定

お菓子の品質向上を目的に欧州共同体
とベルギー経済省が1961年から行
っている世界食品コンクールです。特
に味覚に優れたものに金賞が与えられ
ます。博多通りもんは、2001年のボ
ルトガルでの金賞受賞以来、今回の才一
ストリア・ウイーンで8年連続受賞、さ
らに、最高位となる「特別金賞」を2年
連続受賞いたしました。

どら焼きの皮で包んだカステラけーき

西中洲貴賓館 ろまんす

かすていらをひとつひとつ

「文字焼」でくるみました。

手間をかけた上品なカステラけーきです。



商品番号 0211

西中洲貴賓館ろまんす
10個入 一、一五五円(税込)

商品番号 0212

西中洲貴賓館ろまんす
15個入 一、七三二円(税込)



商品番号 0213

西中洲貴賓館ろまんす
20個入 二、三一〇円(税込)



【西中洲貴賓館ろまんす】

博多の中洲から出逢い橋で那珂川
を渡ると見える建物です。昔の教
育庁の後で、明治・大正ロマンを偲ば
せます。

この「川端かすていら」は新鮮で尚、

独特な風味を持つて焼き上げております。
「懐かしき旨み」をご堪能下さいませ。

それは遠い昔、憧れの味。
ひと切れの母の優しさ。

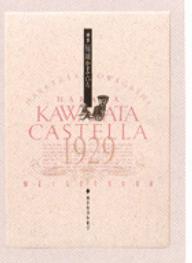
博多川端かすていら



商品番号 0106
1本詰 一一六〇円(税込)
商品番号 0111
2本詰 二一五二〇円(税込)
商品番号 0115
3本詰 三、七八〇円(税込)



【川端かすていら】
卵たっぷりのかすていらは、
ほのぼのとした懐かしい
味わい。独特の製法によ
るしつとりとまろやかな
風味が、お口の中に広が
ります。



発酵バターを使い、
より芳醇な香りと味に焼き上げました。
懐かしい風味の中に、新しいセンスを含んだ
きめ細やかな味わいを存分にご堪能ください。

伝統の技に現代の感性を折り込んだ
南蛮バターカステラ

蘭



商品番号 1011
9個入 一、二一六〇円(税込)

商品番号 1012
12個入 一、六八〇円(税込)

商品番号 1013
18個入 二、五一〇円(税込)



【南蛮バターカステラ 蘭】
「蘭」というのは「阿蘭陀(オ
ランダ)」の略語です。(博多
どんたく)がオランダ語の「ア
ンダーカ(休日)」に由来する
よう、博多とオランダにある
緑のようなものを銘にしま
した。

博多の歴史を

お菓子に託した新しいおまんじゅう

博多じまん

良質の小豆だけを使って
ば豆を加えてねりあげた餡は、
自然な甘さとやさしい風味を
醸し出します。

博多の町に引き継がれる粹な心を、
ぜひご賞味ください。



商品番号 1906
博多じまん

6個入

五一五円(税込)



商品番号 1912
博多じまん

18個入

一、五七五円(税込)



商品番号 1911
博多じまん

12個入 一、〇五〇円(税込)



商品番号 1913
博多じまん

24個入 一、一〇〇円(税込)



※2009年2月より価格の変更予定

【博多じまん】

伝統の“博多じまん”といえば博多の歴史を織りこんだ博多織は、今もその美しさは変わらず、白い生糸からつくり出される“博多帯”は、さまざまな人から愛された逸品です。



第24回全国菓子大博覧会お菓子の最高位賞
名誉総裁賞受賞

めんたいを入れて焼き上げた博多のパイ

博多つ子 新装発売

博多の名物辛子めんたいを
パイに入れて、パリッと焼きました。

秘伝のタレと薬味を加えたパリッとする辛さと
めんたいの豊かな風味をお楽しみください。



商品番号 1206
博多つ子
6個入

六三〇円(税込)



商品番号 1231
博多つ子
10個入

一、〇五〇円(税込)



商品番号 1232
博多つ子
15個入 一、五七五円(税込)



商品番号 1233
博多つ子
20個入 二、一〇〇円(税込)



※一段詰めになつております。

【博多つ子】
パリッと軽く、遊び心と洒落つけ
たつぶりの博多つ子。その博多つ
子の品質がそのままお菓子にな
りました。

素焼きつぽから

取り出した頃の昔懐かしい味

博多つぼ焼き風

芋つぼ

芋本来の美味しさ、香ばしさ、
ほくほく感を大切に、素材も契約栽培でしている

「紅さつま」にだわりました。

芋の皮まで使い、

その美味しさを「芋つぼ」に凝縮しました。

博多の冬の風物詩を

いつでも味わつていただけます。



18個入
芋つぼ

商品番号
1612

一、八九〇円(税込)



12個入
芋つぼ

商品番号
1611

一、二六〇円(税込)



6個入
芋つぼ

商品番号
1606

六三〇円(税込)



(つぼ焼き窯)

芋つぼ

24個入

一、五一〇円(税込)

商品番号
1613



36個入
芋つぼ

商品番号
1614

三、七八〇円(税込)



【芋つぼ】
博多の駄菓子屋さんではその昔、素焼き
の壺の中に針金で吊した芋を入れて焼いた、
ほつくりとおいしい焼き芋(芋つぼ)を売つ
ていました。



卵白(メレンゲ)と
アーモンドブーラーで作った口溶けの良い生地に、
珈琲(コーヒー)クリームをサンドした、
ちょうど大人の香りのするお菓子です。

博多モダンカフェ

ひと昔前の博多を懐かせる
懐かしくてモダンな味わい

商品番号 0521
7個入 1,260円(税込)

商品番号 0524
22個木箱入 3,885円(税込)

商品番号 0522
14個入 2,110円(税込)

商品番号 0522
22個木箱入 3,885円(税込)



【博多モダンカフェ】

ひと昔前の博多。街には赤レンガ作りの洋館やハイカラな喫茶店が立ち並び、人は洋風なスタイルに身を包んで歩いていた時代。そんなレトロでモダンな当時の面影を残す博多の街の風情を、お菓子に仕立てました。



よもぎの香りと粒あんの甘さが
博多の野辺の思い出を伝えます

畔摘みもち



商品番号 1106
6個入 六三〇円(税込)

商品番号 1111
12個入 一一六〇円(税込)

商品番号 1112
18個入 一八九〇円(税込)



【畔摘みもち】
春の博多、那珂川の川辺や田圃の
畔道には、若草色に芽吹いた蓬が
至る所に芽を出していました。
昔から畔で摘んだ蓬で作った「草餅」
を楽しみにしていました。

国産のよもぎを
たっぷりと使った餅の中に
こだわりのあずき餡を入れて
作ったのが「畔摘みもち」です。
このよもぎ餅の香りと味を
お楽しみください。



うぐいす餡たっぷりの純和風饅頭 博多藪あん

「やぶれ饅頭」は、昔より
博多の庶民の味として

こよなく愛されてきました。

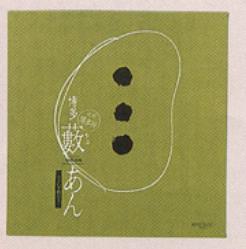
その製法に習い、

粒たっぷりの「うぐいす餡」を、

山芋を、ふんだんに使つた

「藪あん」生地で包んだ博多流です。

商品番号 0421
6個入 六三〇円(税込)
商品番号 0422
12個入 一一六〇円(税込)
商品番号 0423
18個入 一八九〇円(税込)
商品番号 0424
24個入 一五一〇円(税込)



【博多藪あん】
野山に住む鶯のことを「藪鶯」や
「ぶうぐいす」といいます。鶯豆
を使った餡なので「藪あん」と
なりました。また、昔は奉公人
のお休みを「藪」といて楽しみ
していたことから、庶民の樂
しみを、その味にめたという
ことにも由来しています。

「せんざい」は川端のせんざい。小餅の入った甘いせんざいは、昔ながらの博多の街のよき時代を思い出させてくれます。

日本一、甘いせんざいと謳われる川端せんざい



| | |
|-----------|----------------|
| 商品番号 2801 | 四七一円(税込) |
| 商品番号 2811 | 3袋入 一、五七五円(税込) |
| 商品番号 2812 | 5袋入 二、五一〇円(税込) |
| 商品番号 2813 | 8袋入 三、九九〇円(税込) |



※レトルトパック入り。
※餅は真空パック入り。

【川端せんざい】

博多名物「川端せんざい」は戦前戦後を通じ多くの方に名が知れるほど親しまれています。



ことうきびから採れる黒糖を皮と小豆餡に練り込んだ蒸し万十
きび満作



「弓なりや 子の手にもたす さとうきび
百合山羽公の俳句に詠まれるよう
ことうきびは子どもが喜ぶ甘い食べものでした。
幼き日のやさしい想いを込め
ほっこり、ふくら、蒸し万十に仕上げました。
むかし懐かしい深い味わいを
ぜひご賞味ください。

| | |
|-----------|-----------------|
| 商品番号 2106 | 6個入 六三〇円(税込) |
| 商品番号 2111 | 12個入 一、一六〇円(税込) |
| 商品番号 2112 | 18個入 一、八九〇円(税込) |
| 商品番号 2113 | 24個入 二、五一〇円(税込) |

【きび満作】

南国特産「さとうきび」は陸月（1月）～弥生（3月）頃にかけて収穫されます。ます。茎に含まれる甘い「きび汁」を絞り出し、直火釜にて長時間かけて煮詰め、黒砂糖が出来上がりります。この黒砂糖独特の風味を織り込んでお作りしたのが「きび満作・黒糖まんじゅう」でございます。思い出の中にある昔懐かしいこのひとしなご賞味いただけましたら幸いでございます。

蜂蜜と鶏卵をたっぷり使った

高級生地と小豆餡で

美味しさにこだわりました。

こだわり素材の高級どら焼き 上川端通り5-104

商品番号 0611
8個入 一、三六五円(税込)

商品番号 0612
12個入 一、一〇〇円(税込)

商品番号 0613
16個入 一、七三〇円(税込)



石臼で挽いた小麦粉、砂糖、蜂蜜などを使い、
独自のカステラの技術で焼き上げました。

石臼挽き丸ぼうろ
筥崎ばつぼ

商品番号 0321

18個入 一、四一七円(税込)

商品番号 0322

27個入 一、一〇〇円(税込)

商品番号 0323

36個入 一、八二五円(税込)



【筥崎ばつぼ】

博多の伝統工芸品「博多曲物」
は、筥崎宮の調達品としても
用いられ、松竹梅と鶴亀を描
いた脚つきの四角い祝い膳は
「ばつぼ膳」といわれています。
さらに、そこに筥崎宮の鳥を
イメージして「筥崎ばつぼ」と
名づけました。

【上川端通り5-104】
明月堂の創業の地「川端本店」の
住所が「上川端通り5-104」。
そこで当店自慢のどら焼に、看
板商品としてこの名前を付け
ました。

上川端
通り
5-104



筥崎八幡宮の鳴笛

◎お申込み方法

●ご注文専用

フリーダイヤル

■電話による受付
(受付時間9:00~17:00)
TEL 0120-158-127
または **TEL092-411-7777**

■フリーファクシミリによる
受付(24時間)
FAX 0120-1058-67

お客様の郵便番号、住所、氏名、
電話及びFAX番号を記入の上、
当社にFAXしてください。

●お支払いは代金引換又は入金後発送

■銀行振込

西日本シティ銀行 福岡支店(当座)8843
(株)明月堂 宛
※振込手数料は、お客様のご負担となります。

■郵便振替

01780-0-79770(株)明月堂 宛
※振替手数料は、当社負担とさせていただきます。

■コンビニ決済

※指定振替用紙からのみお支払いいただけます。

商品のご発送

明月堂 Web 博多ものがたり

明月堂のホームページにどうぞ。

※インターネットでのご注文はクレジット決済ができます。

<http://www.meigetsudo.co.jp>
E-mail info@meigetsudo.co.jp

明月堂サイト
トップ画面→



○宅急便のご案内 (税込)

| | | | | | |
|-------|------|---------|------|-----|------|
| 九州 | 420円 | 中部・北陸 | 735円 | 北海道 | 945円 |
| 中國 | 525円 | 関東・信越 | 840円 | 沖縄 | 945円 |
| 四国・関西 | 630円 | 南東北・北東北 | 945円 | | |

デパート

- 天神岩田屋店 (092) 721-1111 (代)
- 博多大丸店 (092) 712-8181 (代)
- 福岡三越店 (092) 724-3111 (代)

直営店

- 川端店 (092) 281-1058
- 博多駅名店街マイング店 (092) 441-6445
- 博多ディスト1号店 (092) 441-0386
- 博多ディスト2号店 (092) 474-2559
- 福岡ショッパーズ店 (092) 715-3702
- ゆめタウン博多店 (092) 632-3121
- ダイエー笹丘店 (092) 761-2152
- 原サティ店 (092) 833-4414
- ショッパーズモールマリナタウン店 (092) 885-8103

直営店

- ダイエー福重店 (092) 884-0868
- 姪浜ディスト店 (092) 881-3661
- イオン伊都店 (092) 805-8877
- イオン香椎浜店 (092) 674-2522
- ハローデイ新宮店 (092) 963-5151
- 福岡東サティ店(志免) (092) 612-3088
- イオンモール ジャスコ福岡東店 (092) 939-7277
- トリア久山店(生鮮館内) (092) 976-2516
- イオンモール ジャスコ筑紫野店 (092) 918-3015
- ゆめタウン筑紫野店 (092) 928-5556
- ザ・モール春日店(西友春日店内) (092) 595-0020
- ゆめタウン宗像店 (0940) 33-0010
- サンリブくりえいと宗像店 (0940) 33-7000

博多通りもんは下記売店でも販売しております。

空港(国内・国際)売店

- 岩田屋エアポートショップ店
- 博多大丸エアポートショップ店
- 福岡玉屋エアポートショップ店
- 全日空商事福岡空港売店
- JALUX福岡空港売店
- 福岡空港商事売店免税ショップ
- ペイシス福岡 菊ひら売店
- 福岡空港国際線売店

その他のお店

- キヨスク(博多駅構内売店)
- 高速道路売店(基山・広川・金立・古賀・山田SA)
- 天神バスセンター売店
- 博多駅交通センター売店
- ふくや各売店
- キャナルシティ売店

※直営店以外では取扱い商品に限りがございます。

博多情緒たっぷりの
博多西洋和菓子をどうぞ。

HAKATA SEIYO - WAGASHI

◆ 博多西洋和菓子 ◆

MEIGETSUDO

株式会社 明月堂

2008.12-2009.1
冬の博多ものがたりです

〒812-0892 福岡市博多区東那珂2丁目11番23号
TEL092-411-7777 FAX092-411-7878